

Leggere, cibo per la mente!

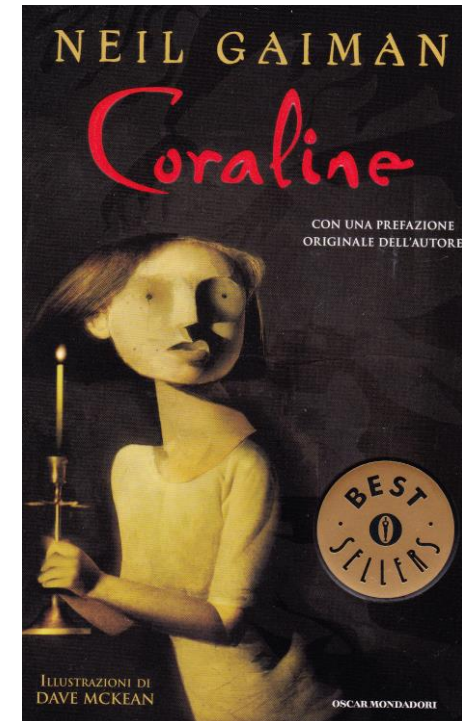
...fatti non foste a viver come bruti...

Leggere, cibo per la mente!

Ristorante «Dal Bibliotecario»

Menù *Coraline*

per gli amanti del brivido....



Leggere, cibo per la mente!

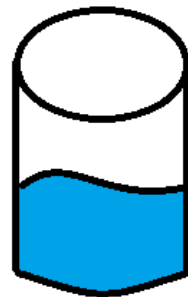
Liberamente cucinato dalla 3C per la stagione invernale.
Executive chef a.s. 2015/16: prof. Barbara Giuliodoro
Food concept: Neil Gaiman, *Coraline*, Oscar Mondadori, 2003

...fatti non foste a viver come bruti...

Leggere, cibo per la mente!

Antipasto - *SASSO RIPIENO*

Il sasso ripieno è colmo di sorprese:
al taglio escono delle *foglie di tè* che
predicono il futuro.



Sono foglie molto rare che si
trovano *solo in Svizzera*....

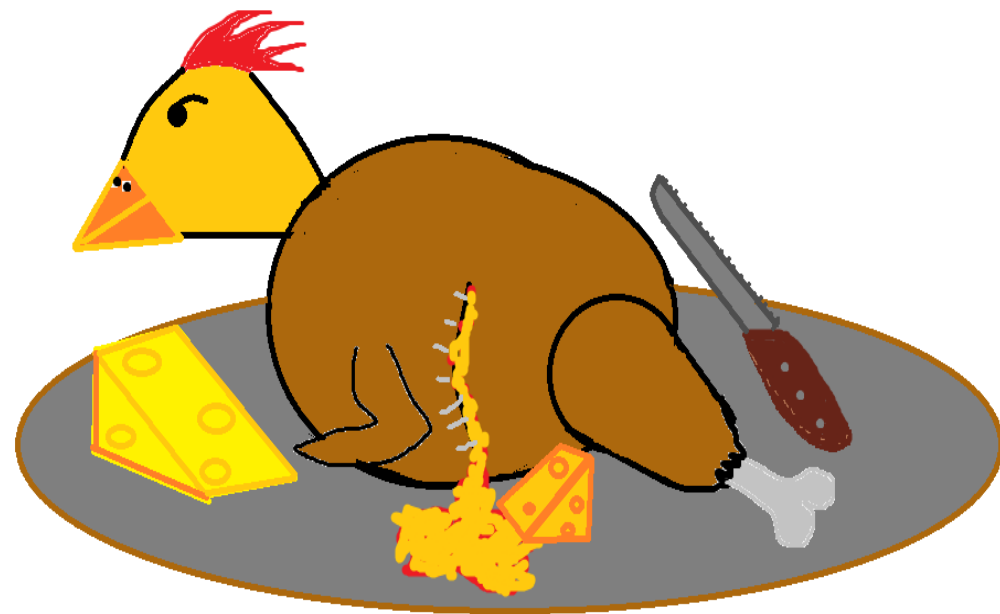
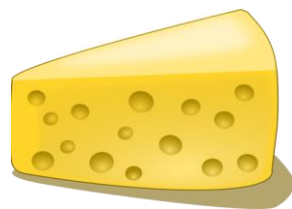
Primo piatto - ZUPPA DI MANI

La zuppa di mani è uno dei piatti più richiesti per l'inquietudine che essa suscita: dal brodo dalla colorazione nero petrolio della zuppa sbucano fuori le pregiate mani scarnificate con le caratteristiche lunghissime unghie verniciate con smalto *Coraline rosso sangue n.369*.



Secondo piatto - POLLO

Il pollo è molto richiesto perché viene servito ancora vivo e cucinato al momento sotto gli occhi dei clienti.

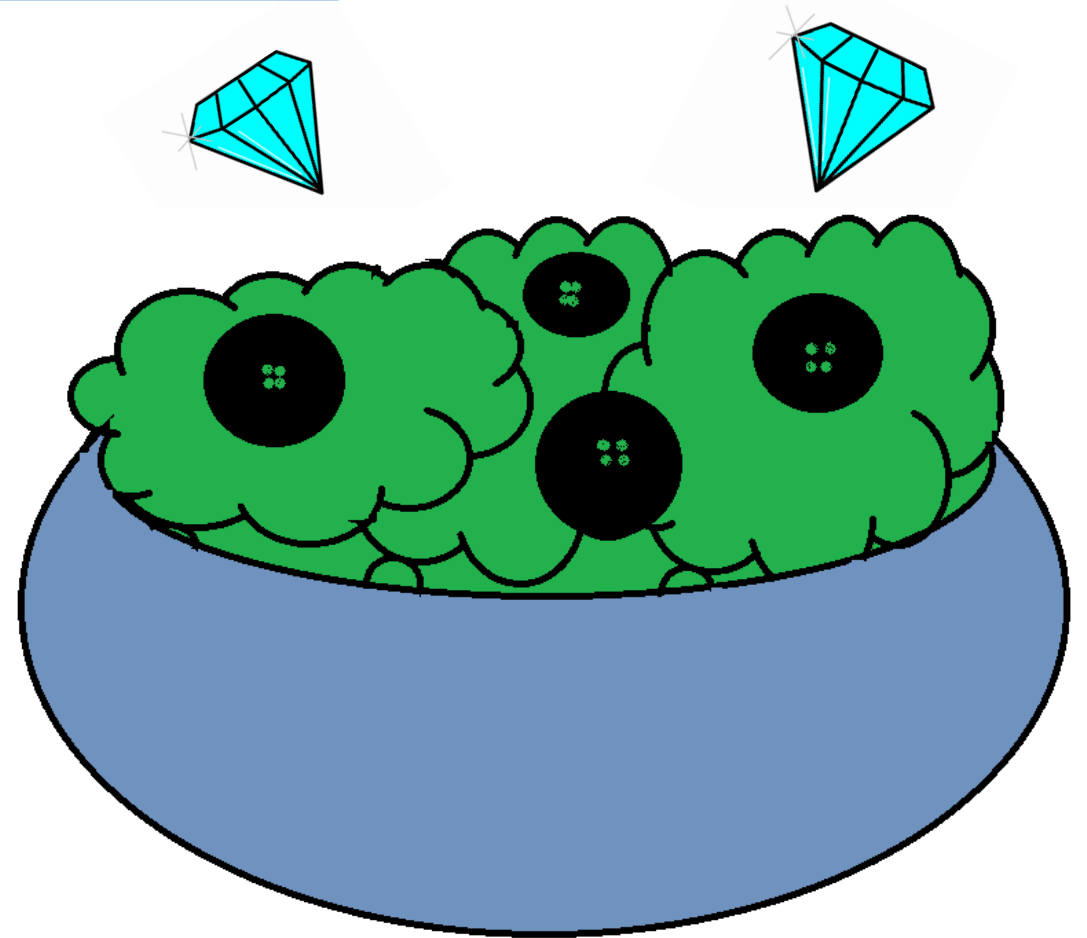


La sua bontà è data dal famoso **formaggio mouse-holed** fuso che lo accompagna: tale formaggio è infatti preventivamente sbocconcellato dai topolini dell'ultimo piano....

Contorno - *INSALATA DI BOTTONI*

La nostra famosa insalata contiene due speciali bottoni: quelli cotti, gustosi e morbidi, e quelli crudi, duri come *diamanti*.

Il cliente deve capire quali bottoni sono cotti e quali crudi, ed infine gustarsi l'insalata senza rompersi i denti.



Dessert - *TORTINO CON SCARAFAGGI*

All'apparenza sembra un normalissimo tortino, ma all'interno si cela il pregiatissimo *scarafaggius megatterus* che appena viene servito sale in superficie.

Inoltre, quando il tortino verrà tagliato dai clienti, dall'interno colerà una glassa piena di piccoli scarafaggi.

